



**Producteur :** Crystallum

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 45.25 \$

---

**Appellation :** Western Cape

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Afrique du Sud

**Région viticole :** Western Cape

**Nom du propriétaire :** Andrew & Peter-Allan Finlayson

**Géologie du sol :** Grès, argiles et schistes décomposés.

**Encépagement :** Chardonnay (100%)

---

**Vinification :** Élaboré selon la méthode traditionnelle consistant à transférer les grappes entières dès la récolte dans le pressoir et à écouler les jus dans un décanteur.

Fermentation naturelle en fût

**Élevage :** Élevé en fûts de chêne français de 228 litres de 500 litres ainsi qu'en foudres pendant 9 mois. Mis en bouteille sans ajout de SO2

---

**Aspect gustatif :** Précise et linéaire. Vive et texturée, citron vert, coing et poire Forelle comme principales saveurs. Une minéralité de coquille d'huître proche du Chablis affine la finale

**Aspect olfactif :** Le nez présente des notes d'ananas, de caramel écossais léger, de flocons d'avoine et d'écorce de citron

---

**Accord vin et mets :** Pétoncles poêlés et salade d'agrumes.

**Conservation :** Prêt à boire ou à coucher en cave 3 à 5 ans, voire plus longtemps

---

---

### Le domaine :

Agnes Floyd, arrivée en Afrique du Sud à l'âge de 14 ans serait, selon la légende urbaine, la première femme à avoir obtenu un permis de conduire à Cap Town. Ce qui est plus sûr, c'est qu'elle a été la grand-mère des frères Finlayson. Cuvée issue de l'assemblage de raisins en provenance de différentes sources d'Hemel-en-Arde et Overberg, chacune d'elles apportant un élément de personnalité à la cuvée.

**Revue de presse :**

**Anthony Mueller, Robert Parker - Wine Advocate, Dec 2023**

Instantly impressive in the glass, the 2022 Clay Shales Chardonnay opens with classic Chardonnay aromas of yellow apple and Meyer lemon that burst with a bright, floral essence and hints of wax melon. Medium-bodied and with 13.5% alcohol, the mouthfeel has a delicate mineral tension with succulent acidity.

Lingering flavors of lemon pastry cream persist over the long, spicy finish. It's a fantastic Chardonnay that spent 10 months in all French oak, 20% new. Only 4,680 bottles were produced. Chardonnay lovers should seek out this beautiful bottling.